

Muffins aux pépites de chocolat

Pour 10 muffins, il te faut:

4 oeufs

145 g de sucre

145 g de farine

8 g de poudre à lever

120 g de beurre

Pour la décoration

50 g de chocolat grossièrement haché



Conseil:

Essaie de remplacer le chocolat par des raisins secs, des myrtilles, des noisettes, des framboises, des abricots secs, des cerises... ou peut-être as-tu d'autres idées encore?

Laisse libre cours à ta fantaisie et à tes envies!

Voici comment faire:

- Commence par peser et préparer tous les ingrédients.
- Bats les œufs et le sucre en mousse dans un saladier.
- Tamise la farine et la poudre à lever à travers une fine passoire, pour éviter les grumeaux.
- Réchauffe légèrement le beurre pour le liquéfier.
- Mélange ensuite la masse aux œufs et au sucre à la farine et au beurre liquide. La pâte doit être souple et épaisse.
- Mélange ensuite les éclats de chocolat à la pâte.
- Verse la masse dans des petits moules en papier ou en silicone.
- Glisse les muffins dans le four préchauffé à 180 °C et laisse-les cuire pendant 20 minutes.
- Les muffins se conservent plusieurs jours dans une boîte en tôle ou en plastique (s'ils ne sont pas mangés avant!)

